

# COLD SOLUTIONS

CABINETS

COUNTERS



BLAST CHILLERS



**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS

**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS

**ABBATTITORI**  
BLAST CHILLERS

**INDEX 10**



**ARMADI REFRIGERATI**  
REFRIGERATED  
CABINETS

**INDEX 20**



**TAVOLI REFRIGERATI**  
REFRIGERATED  
COUNTERS

**INDEX 34**



**BASI REFRIGERATE**  
REFRIGERATED  
BASES

**INDEX 54**



**BERTO'S**



# CINQUANT'ANNI DI ESPERIENZA RENDONO FORTI.

## OUR HERITAGE

Berto's è una realtà affermata in tutto il mondo nel settore della cottura professionale per la grande ristorazione collettiva e per locali di piccole e medie dimensioni. Abbiamo alle spalle 50 anni di presenza nel mercato internazionale che ci ha permesso di costruire un know how solido per affrontare con determinazione nuove appassionanti sfide e diventare un importante punto di riferimento nel settore.

---

### **Fifty years of experience has made us strong.**

An internationally known company of experience in making commercial kitchens for professional use both for large catering and local small and medium businesses. We have been present on the international market for 50 years, which has allowed us to build a solid know-how for facing new and exciting challenges with determination and to become an important reference point in the industry.

---

### **Cinquante ans d'expérience rendent plus forts.**

Une société qui s'est imposée dans le monde entier dans le secteur de la cuisson professionnelle pour la grande restauration collective et pour les établissements de petites et moyennes dimensions. Nous avons, à notre actif, 50 ans de présence sur le marché international, qui nous ont permis de construire un know-how solide pour relever avec détermination de nouveaux défis passionnants et devenir un point de référence dans le secteur.

---

### **Fünfzig Jahre Erfahrung machen stark.**

Berto's ist ein weltweit konsolidiertes Unternehmen im Bereich der Profiküchen für Großküchen als auch für kleine und mittelgroße Lokale. Wir können auf eine 50-jährigen Präsenz im internationalen Markt zurückblicken: während dieser Zeit haben wir uns ein solides Knowhow geschaffen, mit dem wir uns immer neuen, begeisternden Herausforderungen stellen können. Heute sind wir ein wichtiger Bezugspunkt für die gesamte Branche.





# REFRIGERATION FOR RESTAURANTS

Le attrezzature per il freddo professionale sono strumenti cruciali per la ristorazione e sono soggette a ritmi serrati di utilizzo. Quando lavorano a pieno carico, sono in funzione tutto il giorno, le porte vengono aperte ripetutamente durante una giornata di lavoro e l'ambiente esterno può avere elevate temperature.

Berto's propone un'ampia gamma di abbattitori, armadi, tavoli e basi refrigerate in grado di controllare in modo preciso la temperatura, garantendo ai professionisti di cucina non solo la conservazione corretta degli alimenti, ma anche la gestione perfetta delle fasi di lavorazione, per una resa ottimale di sapori e consistenze dei semilavorati e piatti finali impeccabili.

---

Commercial refrigeration equipment is a crucial tool for restaurants, where they are subject to a fast pace of use. Often, when working with a full load, the doors may be opened repeatedly throughout a shift and the outside temperatures could be very high.

Berto's offers a wide range of blast chillers, refrigerated cabinets, prep tables and bases which control the temperature precisely, thereby guaranteeing kitchen professionals not only the correct storage of food, but also the perfect management of the various stages of food preparation, resulting in optimal flavors and the impeccable textures of semi-finished products and dishes.

---

Les équipements pour le froid professionnel sont des outils essentiels pour la restauration et ils sont soumis à une utilisation intensive.

Lorsqu'ils travaillent à pleine capacité, ils fonctionnent toute la journée, les portes sont ouvertes à plusieurs reprises au cours d'une journée de travail et l'environnement extérieur peut avoir des températures élevées.



Berto's propose une vaste gamme de cellule de refroidissement, armoires, de tables et de bases réfrigérées capables de contrôler avec précision la température, en garantissant pour les professionnels de la cuisine non seulement le stockage correct des aliments, mais aussi la parfaite gestion des phases de transformation, pour l'exaltation optimale des saveurs et des textures des produits semi-finis et des plats excellents.

---

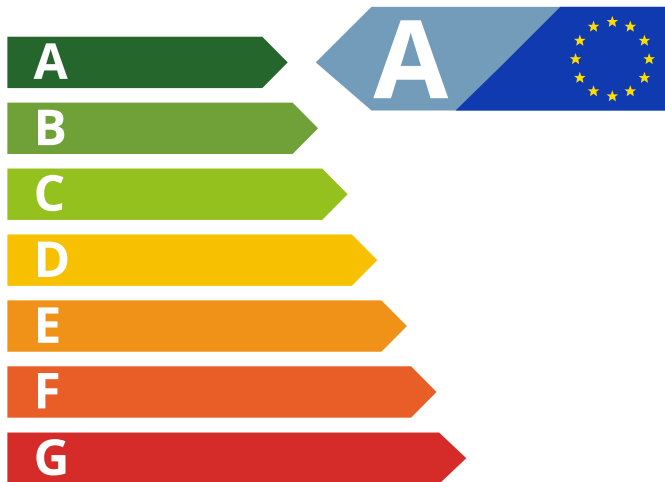
Die Geräte für die professionelle Kühlung sind wichtige Werkzeuge für die Gastronomie und unterliegen einem schnellen Nutzungstempo. Wenn sie unter voller Last arbeiten, sind sie den ganzen Tag in Betrieb, die Türen werden wiederholt während eines Arbeitstags geöffnet und die Außenumgebung kann hohe Temperaturen haben.

Berto's bietet ein umfangreiches Angebot Schnellkühlzellen, an Kühlschränken, -tischen und -unterbauten, die eine präzise Temperaturkontrolle garantieren und den Küchenprofis nicht nur die korrekte Aufbewahrung der Lebensmittel, sondern auch die perfekte Organisation der Verarbeitungsphasen gewährleisten, um ein ausgezeichnetes Ergebnis bezüglich Geschmack und Konsistenz der Halbfertigprodukte und der fertigen Gerichte zu erreichen.



# AN ECO-FRIENDLY SOLUTION

## ENERGY EFFICIENCY OF CLASS A



Gli armadi, i tavoli e le basi refrigerate sono equipaggiati con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti.

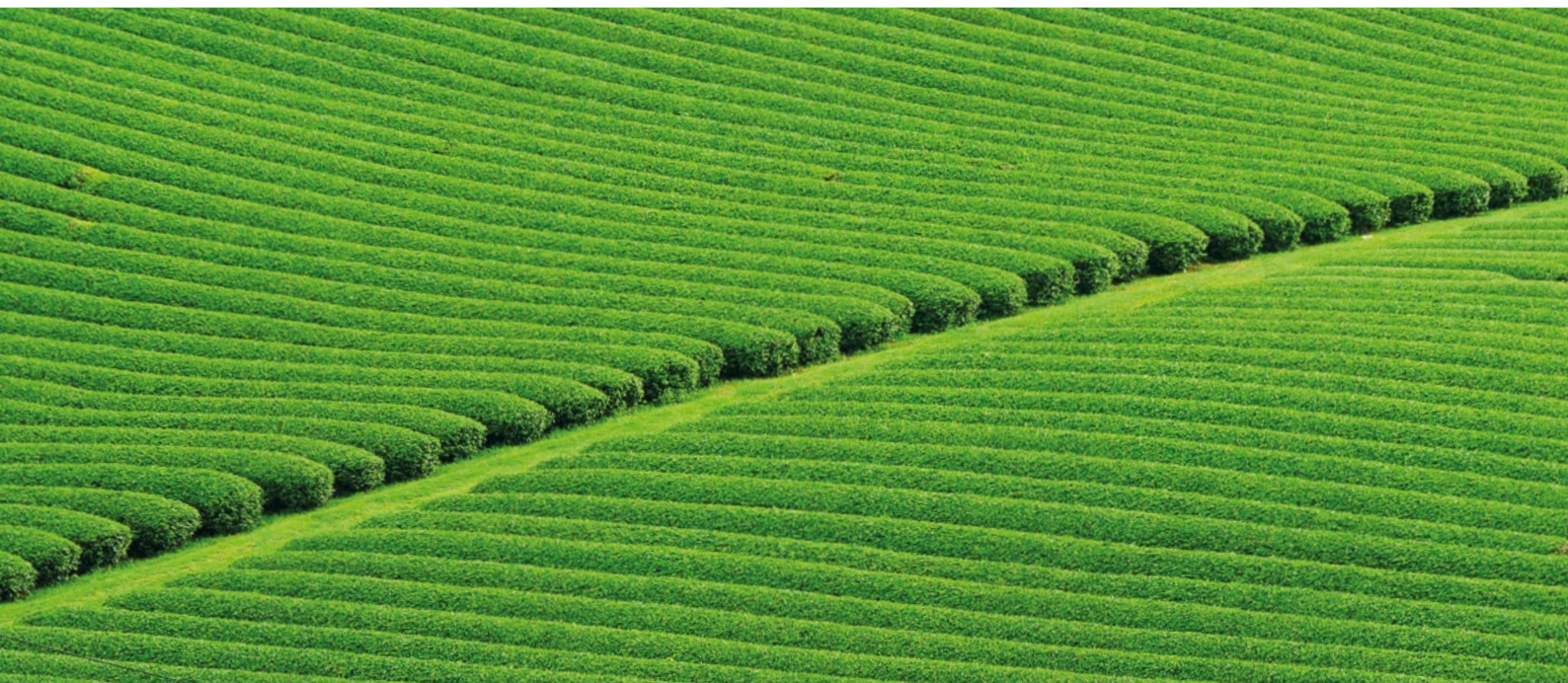
I modelli in classe A assicurano un risparmio energetico che raggiunge punte dell'80% rispetto ad analoghi apparecchi in classe poco virtuosa. Il risultato è un immediato vantaggio economico e un impatto ambientale estremamente ridotto.



Cabinets, tables and refrigerated bases use R290 natural gas, which guarantees higher energy-efficiency than traditional refrigerant gases. Our A-rated models ensure energy savings of up to 80% compared to similar appliances with a lower energy-efficiency rating. This provides immediate economic benefits and there is an extremely reduced environmental impact.

Les armoires, tables et bases réfrigérées sont équipées de gaz naturel R290 qui garantit une efficacité supérieure par rapport aux gaz réfrigérants traditionnels. Les modèles de classe A garantissent des économies d'énergie qui atteignent des pics de 80% par rapport à des appareils similaires dans une classe peu vertueuse. Il en résulte un avantage économique immédiat et un impact environnemental extrêmement faible.

Die Schränke, Tische und Kühlsockel sind mit dem natürlichen Gas R290 ausgestattet, das eine höhere Effizienz als die traditionellen Kühlgase garantiert. Die Modelle der Klasse A garantieren eine Energieeinsparung von bis zu 80% im Vergleich zu analogen Geräten mit einer niedrigen Klasse. Das Ergebnis ist ein umgehender wirtschaftlicher Vorteil und eine extrem reduzierte Umweltbelastung.





## THE BEST CHOICE FOR THE ENVIRONMENT AND THE HEALTH OF THE REFRIGERATOR

Scegliere un refrigeratore sostenibile, che rispetti le norme e l'ambiente, è un dovere di tutti.

Gli idrofluorocarburi (HFC) sono potenti gas serra, con un effetto di riscaldamento globale fino a 23.000 volte superiore a quello del biossido di carbonio (CO<sub>2</sub>).

Per questo motivo, a partire da Gennaio 2022, l'UE vieta la vendita di prodotti che utilizzino gas HFC con un GWP (Global Warming Potential) superiore a 150. I refrigeratori professionali Berto's sono di ultima generazione e impiegano il gas R290, che ha un effetto meno aggressivo sui componenti interni e un GWP pari a 3.

---

Choosing a sustainable refrigerator that respects regulations and the environment, is everyone's duty.

Hydrofluorocarbons (HFCs) are potent greenhouse gases with a global warming effect up to 23,000 times that of carbon dioxide (CO<sub>2</sub>).

For this reason, beginning January 2022, the European Union is going to ban the sale of products that use HFC gas with a GWP (Global Warming Potential) greater than 150.

Berto's professional refrigerators are of the latest generation and use R290 gas, which has a less aggressive effect on internal components and a GWP equal to 3.

Choisir un réfrigérateur durable, qui respecte les règles et l'environnement est un devoir de tous.



Les hydrofluorocarbures (HFC) sont de puissants gaz à effet de serre, avec un effet de réchauffement global jusqu'à 23 000 fois supérieur à celui du dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>). Pour cette raison, à partir de janvier 2022, l'UE interdit la vente de produits utilisant du gaz HFC

avec un GWP (Global Warming Potential) supérieur à 150. Les réfrigérateurs professionnels Berto's sont de dernière génération et ils utilisent du gaz R290, qui a un effet moins agressif sur les composants internes et un GWP égal à 3.

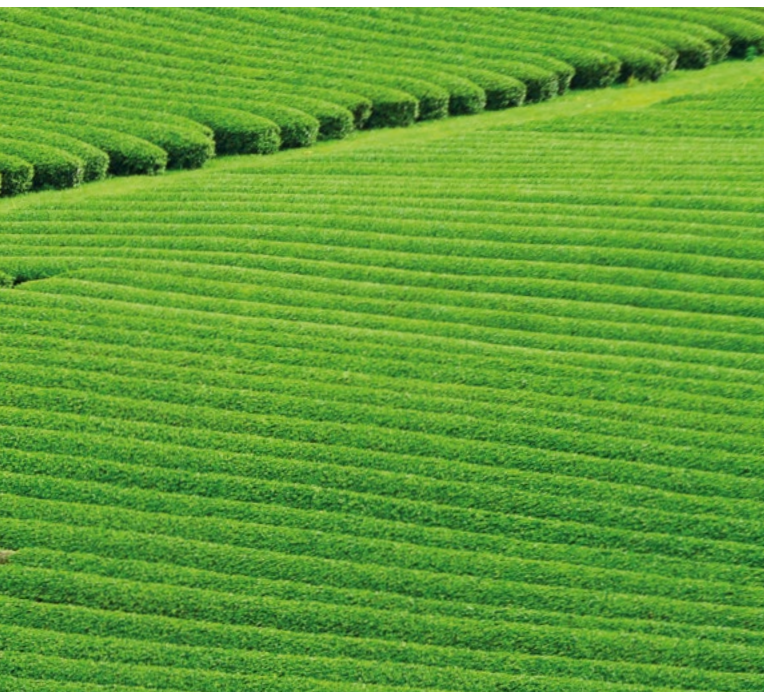
---

Die Entscheidung für ein nachhaltiges Kühlgerät, das die Richtlinien einhält und die Umwelt schützt, ist ein Muss für alle.

Fluorchlorkohlenwasserstoffe (FCKW) sind starke Treibhausgase, deren Auswirkung auf die globale Erderwärmung bis zu 23.000 Mal stärker ist als die von Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>).

Aus diesem Grund verbietet die EU ab Januar 2022 das Inverkehrbringen von Produkten, die FCKW-Gase mit einem GWP (Global Warming Potential) von über 150 verwenden.

Die professionellen Kühlaggregate von Berto's sind Geräte der jüngsten Generation, die das Kältemittel R290 verwenden, das eine weniger aggressive Wirkung auf die internen Bauteile und ein GWP von 3 hat.



# ABBATTITORI

## BLAST CHILLERS



 -40/+80°C

 60 mm



**CFC  
HCFC  
FREE**

**DIGITAL  
CONTROL PANEL**

**CE**

L'abbattitore di temperatura professionale abbassa velocemente la temperatura al cuore degli ingredienti o degli alimenti appena cotti fino a raggiungere quella adatta alla conservazione in frigorifero o in freezer: abbattimento positivo (fino a +3°C) e abbattimento negativo o surgelazione (fino a -18°C).

L'abbattitore è in grado di gestire cicli di funzionamento da -40°C a +80°C, assicurando temperatura e ventilazione ideali per ciascuna funzione: puoi cucinare, abbattere o congelare, per poi rigenerare solo quando è necessario. In questo modo gli alimenti conservano le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

The professional blast chiller quickly lowers the core temperature of ingredients or freshly cooked food until it reaches the temperature suitable for storage in the fridge or freezer: positive blast chilling (down to +3°C) and negative blast chilling or shock freezing (down to -18°C).



The blast chiller can manage operating cycles from -40°C to +80°C, ensuring ideal temperatures and ventilation for each function: you can cook, blast chill or freeze, and then regenerate only when you need it. In this way, the foods retain their organoleptic properties and nutritional value.

La cellule de refroidissement rapide professionnelle abaisse rapidement la température à cœur des ingrédients ou des aliments qui viennent d'être cuits jusqu'à atteindre la température adaptée à la conservation au réfrigérateur ou au congélateur : refroidissement rapide positif (jusqu'à +3°C) et refroidissement rapide négatif ou congélation (jusqu'à -18 °C).

La cellule de refroidissement est capable de gérer des cycles de fonctionnement de -40°C à +80°C, garantissant des températures et une ventilation idéales pour chaque fonction : vous pouvez cuisiner, refroidir ou congeler puis régénérer uniquement lorsque cela est nécessaire. De cette manière, les aliments conservent leurs caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.

Die professionellen Schnellkühler senken die Kerntemperatur der gerade gegarten Zutaten oder Lebensmittel auf eine Temperatur, die für die Aufbewahrung im Kühlschrank oder im Gefrierschrank geeignet ist: Schnellkühlen (bis +3°C) und Schnellfrostern (bis -18°C).

Der Schnellkühler ist in der Lage, Arbeitszyklen von -40°C bis +80°C zu steuern und die ideale Temperatur und Lüftung für die jeweilige Funktion zu gewährleisten. Damit eignet er sich für das Garen, das Schnellkühlen oder das Schnellfrostern und die anschließende Regeneration der Speisen bei Bedarf. Auf diese Weise bleiben die organoleptischen Eigenschaften und der Nährwert der Lebensmittel erhalten.

# PANNELLO DI CONTROLLO

## SMART TOUCH SCREEN

Le modalità di funzionamento principali dell'abbattitore touch sono:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Sbrinamento
- Cottura lenta a bassa temperatura
- Lievitazione
- Indurimento del gelato
- Asciugatura
- Sanificazione del pesce
- Sanificazione della camera con generatore di ozono (optional)
- Memorizzazione allarmi HACCP
- **Ricettario personalizzabile: raccoglie fino a 100 ricette personali dell'utilizzatore con un massimo di 4 funzioni consecutive programmabili. Inoltre sono presenti 6 ricette di abbattimento con valori preimpostati**

The main operating modes of the touch blast chiller are as follows:

- Blast chilling
- Freezing



- Thawing
- Defrosting
- Slow cooking at a low temperature
- Leavening
- Ice cream hardening
- Drying
- Neutralizing bacteria in raw fish
- Sanitization of the room with ozone generator (accessory)
- HACCP alarm storage
- **Customizable recipe book: collects up to 100 personal recipes with a maximum of 4 consecutive programmable functions. It also provides 6 blast chilling recipes with preset values**

Les principaux modes de fonctionnement de la cellule de refroidissement à écran tactile sont les suivants :

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Décongélation
- Dégivrage
- Cuisson lente à basse température
- Levage
- Durcissement de la glace
- Séchage
- Désinfection du poisson
- Désinfection de la chambre grâce au générateur d'ozone (en option)
- Mémorisation des alarmes HACCP
- **Recettes personnalisées : jusqu'à 100 recettes personnelles de l'utilisateur avec un maximum de 4 fonctions programmables consécutives. En plus, 6 recettes de refroidissement rapide à des valeurs prérégées**

Der Schnellkühler mit Touch-Bedienfeld verfügt über folgende Betriebsarten:

- Schnellkühlen
- Schnellfrostern
- Auftauen
- Abtauen
- Langsames Garen bei niedriger Temperatur
- Gären
- Aushärten von Speiseeis
- Trocknen
- Desinfizieren von Fisch
- Desinfizieren der Kammer mit Ozongenerator (optional)
- Speichern der HACCP-Alarme
- **Personalisierbare Programme: Der Benutzer hat die Möglichkeit, bis zu 100 personalisierte Programme mit jeweils maximal 4 programmierbaren Funktionen im Gerät zu speichern. Außerdem sind 6 Schnellkühlprogramme mit voreingestellten Werten gespeichert**



Il pannello di controllo ad alta definizione sfrutta un **Display Touch da 7" a colori** per regolare l'intensità e scegliere cicli speciali personalizzabili.

The high-definition control panel uses a **7" color Touch Display** to adjust the intensity and select special customizable cycles.

Le panneau de commande haute définition est doté d'un **Écran Tactile couleur de 7"** pour régler l'intensité et choisir des cycles spéciaux personnalisables.

Das Bedienfeld mit hoher Auflösung verfügt über ein **7 Zoll Touch-Display in Farbe** für die Regulierung der Intensität und die Auswahl personalisierbarer Sonderzyklen.



#### Temperatura

Scegli la temperatura ideale della camera per realizzare e conservare le tue preparazioni.

#### Temperature

Select the chamber's ideal temperature to make and store your dishes.

#### Température

Choisissez la température idéale de la chambre pour préparer et conserver vos préparations.

#### Temperatur

Sie können die ideale Temperatur in der Kammer einstellen, um Ihre Speisen zuzubereiten und zu konservieren.



#### Ventilazione

Imposti la ventilazione da 1 a 5 grazie al regolatore di velocità (optional).

#### Ventilation

The speed regulator sets the ventilation from 1 to 5 (accessory).

#### Ventilation

Réglage de la ventilation de 1 à 5 grâce au régulateur de vitesse (en option).

#### Umluft

Mit dem Drehzahlregler mit 5 Stufen (optional) können Sie die Umluft einstellen.



#### Umidità

Regoli la percentuale di umidità da 0 a 100 grazie al generatore di vapore (optional).

#### Humidity

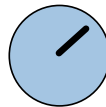
The steam generator adjusts the humidity percentage from 0 to 100 (accessory).

#### Humidité

Réglage du pourcentage d'humidité de 0 à 100 grâce au générateur de vapeur (en option).

#### Feuchtigkeit

Mit dem Dampfgenerator (optional) können Sie die Feuchtigkeit im Bereich von 0 bis 100 einstellen.



#### Tempo

Permette di impostare la durata dei programmi.

#### Time

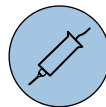
You can set the duration of the programs.

#### Durée

Réglage de la durée des programmes.

#### Zeit

Damit können Sie die Dauer der Programme einstellen.



#### Sonda al cuore

Permette di impostare la misurazione precisa della temperatura al cuore degli alimenti.

#### Core probe

You can set the precise measurement of the food's core temperature.

#### Sonde à cœur

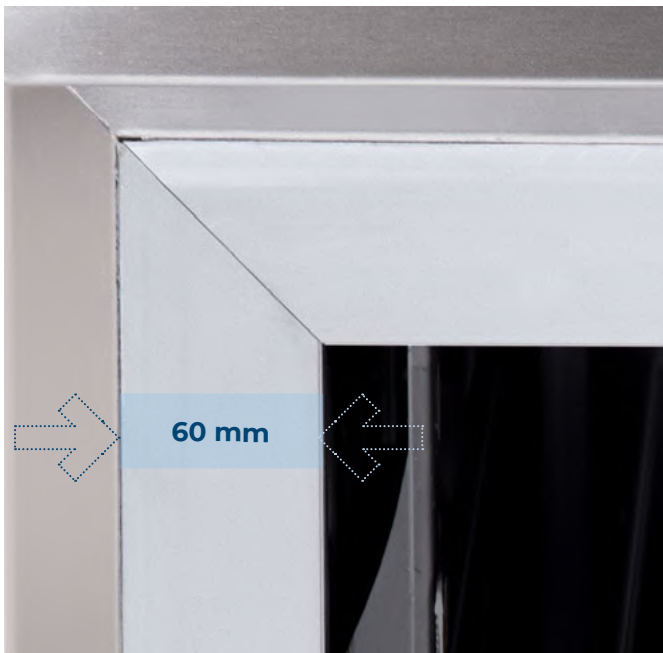
Réglage précis de la mesure de la température à cœur des aliments.

#### Fleischthermometer

Damit können Sie die genaue Messung der Kerntemperatur der Speisen einstellen.

# ABBATTITORI

## BLAST CHILLERS



La struttura è realizzata in **acciaio Inox AISI 304** con gli angoli interni arrotondati; lo **spessore di isolamento di 60 mm** è in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC.

The frame is made of **AISI 304 stainless steel** with rounded internal corners and **60 mm thick insulation** that is made of high-density CFC and HCFC-free polyurethane foam.

La structure est en **acier inoxydable AISI 304** avec des coins internes arrondis et **l'épaisseur d'isolation de 60 mm** est en polyuréthane expansé haute densité sans CFC ni HCFC.

Das Gehäuse besteht aus **Edelstahl AISI 304** mit abgerundeten Kanten und Ecken im Innenraum und einer **60 mm dicken Dämmung** aus hochdichtem FCKW- und FCK-freiem PU-Schaum.

Le porte sono **auto-chiudenti** con maniglia in acciaio e la guarnizione magnetica è facilmente asportabile.

The doors are **self-closing** with a steel handle and a magnetic seal that is easily removable.

Les portes avec une poignée en acier se ferment **automatiquement** et le joint magnétique est facilement amovible.

Die Türen sind **selbstschließend** mit Stahlgriff und die Dichtung mit Magnethalterung ist leicht abnehmbar.



180°

BERTO'S  
Cristallino



# ABBATTITORI BLAST CHILLERS



## MODEL - BC5T

cod. 06800000

🌡️ -40/+80°C

📏 89 L

⚡ 230 V / 50 Hz - 1270 W

📏 cm 78 x 75 x h 90

📏 86 kg



### STANDARD

- 1 GRIGLIA GN 1/1 - 60X40
- 1 GRID GN 1/1 - 60X40
- 1 GRILLE GN 1/1 - 60X40
- 1 ROST GN 1/1 - 60X40

### YIELD PER CYCLE

Quick blast chilling cycle capacity (+70°C/+3°C)	16 kg
Rapid freezing cycle capacity (+70°C/-18°C)	10 kg

### CAPACITY

Trays height 65 mm
Trays height 40 mm
Trays height 20 mm

### NUMBER OF TRAYS

3 GN 1/1 - 60x40
5 GN 1/1 - 60x40
10 GN 1/1 - 60x40

## MODEL - BC10T

cod. 06810000

🌡️ -40/+80°C

📏 188 L

⚡ 400 V / 50 Hz - 2140 W

📏 cm 77 x 80 x h 152

📏 168 kg



### STANDARD

- 1 GRIGLIA GN 1/1 - 60X40
- 1 GRID GN 1/1 - 60X40
- 1 GRILLE GN 1/1 - 60X40
- 1 ROST GN 1/1 - 60X40

### YIELD PER CYCLE

Quick blast chilling cycle capacity (+70°C/+3°C)	30 kg
Rapid freezing cycle capacity (+70°C/-18°C)	18 kg

### CAPACITY

Trays height 65 mm
Trays height 40 mm
Trays height 20 mm

### NUMBER OF TRAYS

7 GN 1/1 - 60x40
10 GN 1/1 - 60x40
20 GN 1/1 - 60x40





**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS

# ACCESSORI

## ACCESSORIES

### ABBATTITORI - BLAST CHILLERS

#### GI11

Cod. 23300010

mm 530 x 325



- GRIGLIA IN ACCIAIO INOX GN 1/1
- 1/1 GN STAINLESS STEEL GRID
- GRILLE EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1
- GASTRONORM GRILLROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

#### GI64

Cod. 23320000

mm 600 x 400



- GRIGLIA IN ACCIAIO INOX PER PASTICCERIA
- STAINLESS STEEL GRID FOR PASTRY
- GRILLE EN ACIER INOXYDABLE POUR PÂTISSERIE
- GASTRONORM GRILLROST AUS EDELSTAHL FÜR GEBÄCK

#### BI11H20

Cod. 23305000

mm 530 x 325 x h 20



- BACINELLA IN ACCIAIO INOX GN 1/1 H20
- 1/1 GN STAINLESS STEEL TRAY H20
- BAC EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1 H20
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS EDELSTAHL GN 1/1 H20

#### BI11H40

Cod. 23305010

mm 530 x 325 x h 40



- BACINELLA IN ACCIAIO INOX GN 1/1 H40
- 1/1 GN STAINLESS STEEL TRAY H40
- BAC EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1 H40
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS EDELSTAHL GN 1/1 H40

#### BI11H65

Cod. 23305020


mm 530 x 325 x h 65



- BACINELLA IN ACCIAIO INOX GN 1/1 H65
- 1/1 GN STAINLESS STEEL TRAY H65
- BAC EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1 H65
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS EDELSTAHL GN 1/1 H65

**KRU**


Cod. 06290460

 mm 135 h

- *KIT RUOTE (2 CON FRENO)*
- *SET OF CASTORS (2 WITH BREAK)*
- *SÉRIE DE ROULETTES ( 2 AVEC FREIN)*
- *KIT LAUFROLLEN (2 MIT BREMSE)*

**GVBC**



Cod. 06890000

 mm 246 x 180 x h 195

- *GENERATORE DI VAPORE*
- *STEAM GENERATOR*
- *GÉNÉRATEUR DE VAPEUR*
- *DAMPFGENERATOR*

**SABF**

cod. 15702010


 mm 900 x 940 x h 950 35 kg

- *SUPPORTO APERTO*
- *LARGE STAND*
- *SUPPORT HAUT*
- *HOHES, OFFENES UNTERGESTELL*

# ARMADI REFRIGERATI

## REFRIGERATED CABINETS



 -2/+8 °C

 -18/-22 °C

 75 mm



**CFC  
HCFC  
FREE**

**DIGITAL  
CONTROL PANEL**

**CE**



Berto's propone 13 modelli di armadi refrigerati e congelatori per la ristorazione. Ogni prodotto della nostra gamma è ideato e sviluppato per garantire non solo la più efficace conservazione degli alimenti, ma anche per sposare le esigenze professionali dei più svariati settori della ristorazione. La struttura è interamente realizzata in acciaio; l'interno, le pareti e le porte sono in acciaio Inox AISI 304.

Le porte, dotate di chiusura automatica e una posizione di apertura fissa di 100°, sono reversibili e disponibili in acciaio o in vetro; la guarnizione magnetica è facilmente asportabile per una agevole ed ottimale pulizia.

Berto's offers 13 models of refrigerated cabinets and freezers for restaurants.

Each product in our range is designed and developed to guarantee the most effective food preservation and to meet the professional needs of different catering sectors. The structure is entirely made of steel; the interior, walls and doors are in AISI 304 stainless steel.

The doors, equipped with automatic closing and a fixed opening position of 100°, are reversible and can be made of steel or glass; the magnetic gasket is easily removable for easy and optimal cleaning.

Berto's propose 13 modèles d'armoires réfrigérées et de de congélateurs pour la restauration.

Chaque produit de notre gamme est conçu et développé pour garantir non seulement la conservation la plus efficace des aliments, mais aussi pour répondre aux besoins professionnels des secteurs de la restauration les plus variés. La structure est entièrement en acier ; l'intérieur, les parois et les portes sont en acier inoxydable AISI 304.

Les portes, équipées d'une fermeture automatique et d'une position d'ouverture fixe de 100°, sont réversibles et elles peuvent être en acier ou en verre ; le joint magnétique est facilement démontable pour un nettoyage facile et optimal.



Berto's bietet 13 Modelle von gekühlten Schränken und Tiefkühltruhen für die Gastronomie.

Jedes Produkt unserer Palette wurde geplant und entwickelt, um nicht nur die effizienteste Aufbewahrung der Lebensmittel zu garantieren, sondern auch um die professionellen Anforderungen der verschiedensten Gastronomiebereiche zufriedenzustellen. Der Korpus ist komplett aus Stahl, Innenraum, Wände und Tür sind aus Edelstahl AISI 304.

Die Türen mit automatischer Schließung und einer fixen Öffnungsposition auf 100° sind umkehrbar und können aus Stahl oder Glas sein; die Magnetdichtung kann leicht entfernt werden, um eine einfache und ausgezeichnete Reinigung zu garantieren.

# ARMADI REFRIGERATI

## REFRIGERATED CABINETS



Gli armadi sono dotati di gruppo refrigerante a “monoblocco” classe 5 (+40 °C e 40% di umidità) facilmente estraibile dalla scocca e tropicalizzato.

L’ambiente di lavoro esterno di lavoro può arrivare ad una temperatura fino a 43 °C.

Il pannello di controllo digitale permette di regolare in modo preciso la temperatura di esercizio. Gli armadi sono muniti di serratura con chiave e luce sotto il pannello comandi.

Tutti gli armadi a porte vetro sono dotati di illuminazione interna a LED di serie.

---

The refrigerated cabinets are equipped with a Class 5 monoblock refrigeration unit (+40 °C and 40% humidity) that is tropicalized and easily removable from the body.

The working environment can reach a temperature up to 43 °C.

The digital control panel allows the precise adjustment of the operating temperature. The cabinets are equipped with a key lock and a light placed under the control panel.

All cabinets with glass doors are equipped with internal LED lighting as standard.

---

Les armoires sont équipées d’un groupe réfrigérant « monobloc » classe 5 (+40 °C et 40% d’humidité) facilement démontable du châssis et tropicalisé.

L’environnement de travail externe peut atteindre une température jusqu’à 43 °C.

Le panneau de commande numérique permet de régler avec précision la température de fonctionnement.

Les armoires sont équipées d’une serrure à clé et d’un voyant placé sous le tableau de commande.

Toutes les armoires avec des portes en verre sont équipées de série d’un éclairage LED interne.

---

Die Schränke sind mit einer „Monoblock“-Kühlgruppe der Klasse 5 (+40 °C und 40 % Luftfeuchtigkeit) ausgestattet, die leicht aus dem Gehäuse herausgenommen werden kann und tropicalisiert ist.

Die externe Arbeitsumgebung kann eine Temperatur von bis zu 43 °C.

Über das digitale Steuerpaneel kann die Betriebstemperatur präzise eingestellt werden. Die Schränke verfügen über ein abschließbares Schloss mit Schlüssel und ein Licht unter dem Bedienfeld.

Alle Schränke mit Glastüren verfügen serienmäßig über eine LED-Innenbeleuchtung.



La maniglia ergonomica è studiata per garantire una presa sicura e il maggior comfort d'uso.

—  
The ergonomic handle is designed to guarantee a safe and comfortable grip.

—  
La poignée ergonomique est conçue pour garantir une prise sûre, en assurant un plus grand confort d'utilisation.

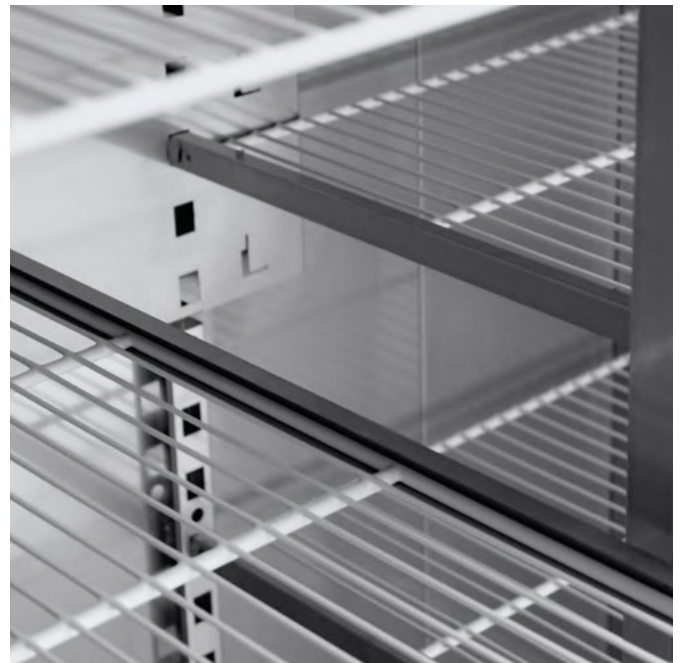
—  
Der ergonomische Griff wurde entwickelt, um ein sicheres Greifen und maximalen Verwendungskomfort zu garantieren.

L'altezza dei ripiani interni è regolabile secondo un ampio range di posizioni; è possibile organizzare al meglio la disposizione dei prodotti per averli sempre a portata di mano.

—  
The height of the internal shelves is adjustable, meaning that they can be arranged in a wide range of positions; this makes it possible to organize the products in the best possible way, so that they are always at hand.

—  
La hauteur des étagères internes est réglable sur une vaste plage de positions; il est possible de mieux organiser l'arrangement des produits pour les avoir toujours à portée de main.

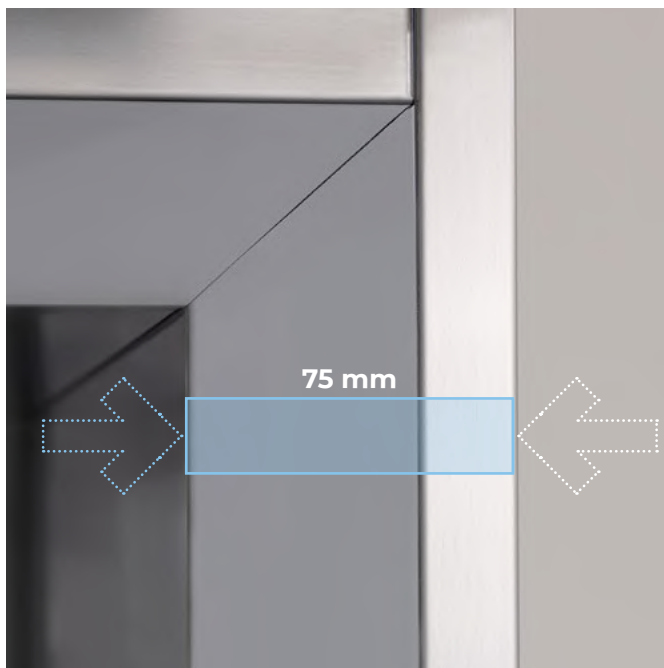
—  
Die Höhe der Innenfächer kann auf viele verschiedene Positionen eingestellt werden; die Anordnung der Produkte kann perfekt organisiert werden, um sie immer griffbereit zu haben.



# ARMADI REFRIGERATI

## REFRIGERATED CABINETS

### EXTERNAL WALL THICKNESS 75 MM



La qualità dell'isolamento è un aspetto molto importante nella scelta di un refrigeratore professionale. Le pareti, che costituiscono la divisione tra lo spazio all'interno della cella e l'ambiente esterno, sono in **acciaio Inox AISI 304 con uno spessore di isolamento di 75 mm** in poliuretano iniettato ad alta pressione.

È fondamentale che la temperatura interna di un refrigeratore sia stabile. La rilevazione delle temperature avviene mediante sensore Termistore (sonda NTC).

Un buon isolamento aiuta a ridurre i consumi, a limitare l'usura dei componenti e permette al refrigeratore di ottenere le prestazioni migliori.

The quality of the insulation is a very important aspect when choosing a commercial refrigerator. The walls, which divide the internal space of the cell and the external environment, are in **AISI 304 stainless steel with a 75 mm insulation** thickness made of high pressure injected polyurethane.

It is critical that the internal temperature of a refrigerator is stable. The temperature is measured by means of a Thermistor sensor (NTC probe).

Good insulation helps reduce consumption, limit component wear, and guarantee the high performance of the refrigerator at all times.

La qualité de l'isolation est un aspect très important dans le choix d'un réfrigérateur professionnel. Les parois qui séparent l'espace à l'intérieur de la chambre froide et l'environnement extérieur, sont en **acier inoxydable AISI 304, avec une épaisseur d'isolation de 75 mm** en polyuréthane injecté à haute pression.

Il est essentiel que la température interne du réfrigérateur soit stable. La température est mesurée au moyen du capteur Termistore (sonde NTC).

Une bonne isolation permet de réduire la consommation et de limiter l'usure des composants et elle permet au réfrigérateur d'obtenir la meilleure performance possible.

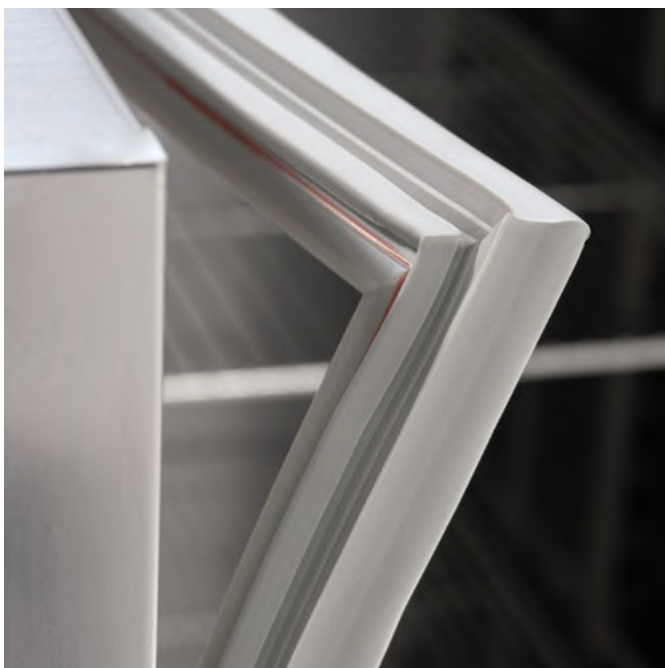
Die Qualität der Isolierung ist ein sehr wichtiger Aspekt bei der Auswahl eines professionellen Kühlgeräts. Die Außenwände der Kühlzelle bestehen aus **Edelstahl mit einer 75 mm dicken Isolierung** aus hochdruckgeschäumtem PU-Schaum mit HFO-Treibmittel.

Es ist grundlegend, dass die Innentemperatur eines Kühlgeräts stabil ist. Die Erfassung der Temperaturen erfolgt durch Thermistor-Sensor (NTC-Fühler).

Eine gute Isolierung hilft bei der Reduzierung des Verbrauchs, bei der Begrenzung des Verschleißes der Bestandteile und ermöglicht bessere Leistungen.



## EASY SEAL REPLACEMENT



Le **guarnizioni magnetiche** sono facilmente asportabili dalle porte in modo da facilitare le operazioni di pulizia e mantenere in questo modo inalterate le proprietà isolanti del materiale stesso.

The **magnetic seals** are easy to remove from the doors, making it easier to clean and therefore maintaining the original insulating properties of the material itself.

Les **jointes magnétiques** des portes sont facilement amovibles afin de faciliter le nettoyage et de maintenir les propriétés isolantes du matériel.

Die **Magnetdichtungen** können einfach aus den Türen entfernt werden, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern und auf diese Weise die Isoliereigenschaften des Materials aufrechtzuerhalten.



La pulizia e il controllo dell'usura delle guarnizioni delle porte, da effettuare almeno una volta al mese, contribuiscono a garantire la corretta chiusura della porta, limitando i consumi energetici.

The door seals should be cleaned and checked for wear at least once a month, in order to ensure that the door closes correctly, thereby limiting energy consumption.

Le nettoyage et le contrôle de l'usure des joints des portes, à effectuer au moins une fois par mois, aident à assurer la fermeture correcte de la porte, en limitant la consommation d'énergie.

Die Reinigung und die Verschleißkontrolle der Türdichtungen, die mindestens einmal pro Monat durchgeführt werden müssen, tragen dazu bei, die korrekte Schließung der Tür zu garantieren und den Energieverbrauch zu begrenzen.





# ARMADI REFRIGERATI


## REFRIGERATED CABINETS


### CAB700TN


cod. 06200000

**B**  -2/+8°C

 465 L

 230 V / 50 Hz - 205 W - 402 kWh / year

 cm 73 x 83,5 x h 209,5

 130 kg






#### STANDARD

- 3 GRIGLIE GN 2/1
- 3 GRIDS GN 2/1
- 3 GRILLES GN 2/1
- 3 ROSTE GN 2/1


### CAB700BT


Cod. 06200010

**D**   -18/-22°C

 465 L

 230 V / 50 Hz - 530 W - 2117 kWh / year

 cm 73 x 83,5 x h 209,5

 130 kg





#### STANDARD


- 3 GRIGLIE GN 2/1
- 3 GRIDS GN 2/1
- 3 GRILLES GN 2/1
- 3 ROSTE GN 2/1


### CAB700TN2P


Cod. 06200020

**B**  -2/+8°C

 465 L

 230 V / 50 Hz - 205 W - 442 kWh / year

 cm 73 x 83,5 x h 209,5

 130 kg




#### STANDARD


- 4 GRIGLIE GN 2/1
- 4 GRIDS GN 2/1
- 4 GRILLES GN 2/1
- 4 ROSTE GN 2/1


### CAB700BT2P


Cod. 06200030

**D**   -18/-22°C

 465 L

 230 V / 50 Hz - 530 W - 2435 kWh / year

 cm 73 x 83,5 x h 209,5

 130 kg



#### STANDARD

- 4 GRIGLIE GN 2/1
- 4 GRIDS GN 2/1
- 4 GRILLES GN 2/1
- 4 ROSTE GN 2/1



### CAB1400TN

Cod. 06220000

**C** -2/+8°C

930 L

230 V / 50 Hz - 320 W - 949 kWh / year

cm 146 x 83,5 x h 209,5

206 kg



#### STANDARD

- 6 GRIGLIE GN 2/1
- 6 GRIDS GN 2/1
- 6 GRILLES GN 2/1
- 6 ROSTE GN 2/1

### CAB1400BT

Cod. 06220010

**D** -18/-22°C

930 L

230 V / 50 Hz - 840 W - 4234 kWh / year

cm 146 x 83,5 x h 209,5

206 kg



#### STANDARD

- 6 GRIGLIE GN 2/1
- 6 GRIDS GN 2/1
- 6 GRILLES GN 2/1
- 6 ROSTE GN 2/1

### CAB1400TN3P

Cod. 06220020

**C** -2/+8°C

930 L

230 V / 50 Hz - 320 W - 1059 kWh / year

cm 146 x 83,5 x h 209,5

206 kg



#### STANDARD

- 7 GRIGLIE GN 2/1
- 7 GRIDS GN 2/1
- 7 GRILLES GN 2/1
- 7 ROSTE GN 2/1

### CAB1400BT3P

Cod. 06220030

**E** -18/-22°C

930 L

230 V / 50 Hz - 840 W - 4657 kWh / year

cm 146 x 83,5 x h 209,5

206 kg



#### STANDARD

- 7 GRIGLIE GN 2/1
- 7 GRIDS GN 2/1
- 7 GRILLES GN 2/1
- 7 ROSTE GN 2/1

BERTO'S



### CAB1400TN4P

Cod. 06220040

**D** -2/+8°C

930 L

230 V / 50 Hz - 320 W - 1095 kWh / year

cm 146 x 83,5 x h 209,5

206 kg



#### STANDARD

- 8 GRIGLIE GN 2/1
- 8 GRIDS GN 2/1
- 8 GRILLES GN 2/1
- 8 ROSTE GN 2/1

### CAB1400BT4P

Cod. 06220050

**E** -18/-22°C

930 L

230 V / 50 Hz - 840 W - 4869 kWh / year

cm 146 x 83,5 x h 209,5

206 kg



#### STANDARD

- 8 GRIGLIE GN 2/1
- 8 GRIDS GN 2/1
- 8 GRILLES GN 2/1
- 8 ROSTE GN 2/1



### CAB700GTN

cod. 06240000

**D** -2/+8°C

230 V / 50 Hz - 205 W - 730 kWh / year

465 L

cm 73 x 83,5 x h 209,5

144 kg



#### STANDARD

- 3 GRIGLIE GN 2/1 - 2 LUCI LED
- 3 GRIDS GN 2/1 - 2 LED LIGHTS
- 3 GRILLES GN 2/1 - 2 LUMIÈRES LED
- 3 ROSTE GN 2/1 - 2 LED-LICHTER

### CAB700GBT

Cod. 06240010

**E** -18/-22°C

230 V / 50 Hz - 530 W - 2957 kWh / year

465 L

cm 73 x 83,5 x h 209,5

144 kg



#### STANDARD

- 3 GRIGLIE GN 2/1 - 2 LUCI LED
- 3 GRIDS GN 2/1 - 2 LED LIGHTS
- 3 GRILLES GN 2/1 - 2 LUMIÈRES LED
- 3 ROSTE GN 2/1 - 2 LED-LICHTER

### CAB1400GTN

Cod. 06260000

**E** -2/+8°C

230 V / 50 Hz - 320 W - 442 kWh / year

930 L

cm 146 x 83,5 x h 209,5

237 kg



#### STANDARD

- 6 GRIGLIE GN 2/1 - 4 LUCI LED
- 6 GRIDS GN 2/1 - 4 LED LIGHTS
- 6 GRILLES GN 2/1 - 4 LUMIÈRES LED
- 6 ROSTE GN 2/1 - 4 LED-LICHTER



# ACCESSORI

## ACCESSORIES

### ARMADI - CABINETS

#### GUU

cod. 06290430

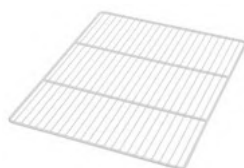


- COPPIA GUIDE IN ACCIAIO INOX A "U"
- STAINLESS STEEL COUPLE OF RUNNERS "U"
- COUPLE GLISSIÈRES EN ACIER INOX À "U"
- PAAR "U" FÜHRUNGSSCHINEN AUS CNS

#### GRPL

Cod. 06290090

mm 530 x 650

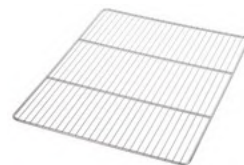


- GRIGLIA IN POLIETILENE GN 2/1
- POLYETHYLENE GRID GN 2/1
- GRILLE POLYÉTHYLÈNE GN 2/1
- POLYETHYLEN-ROST GN 2/1

#### GRINOX

Cod. 06290100

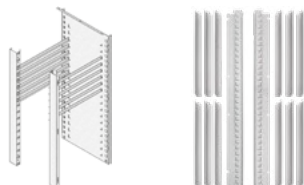
mm 530 x 650



- GRIGLIA IN ACCIAIO INOX GN 2/1
- STAINLESS STEEL GRID GN 2/1
- GRILLE EN ACIER INOX GN 2/1
- ABLAGE ROST AUS EDELSTAHL GN 2/1

#### KIT6040

Cod. 06290470



- KIT 600 X 400 MM (PER 700 L)
- KIT 600 X 400 MM (FOR 700 L)
- KIT 600 X 400 MM (POUR 700 L)
- KIT 600 X 400 MM (FÜR 700 L)

#### GULINOX

Cod. 06290480



- COPPIA GUIDE INOX A L PASTICCERIA
- COUPLE RUNNERS L PASTRY
- COUPLE COUREURS L PÂTISSERIE
- PAAR LÄUFER L GEBÄCK

#### GRPL6040

Cod. 06290380

mm 600 x 400




- GRIGLIA IN POLIETILENE PER PASTICCERIA
- POLYETHYLENE GRID FOR PASTRY
- GRILLE POLYÉTHYLÈNE POUR PÂTISSERIE
- POLYETHYLEN-ROST FÜR GEBÄCK



**GRINOX60**

Cod. 06290390

 mm 600 x 400

- GRIGLIA IN ACCIAIO INOX PER PASTICCERIA
- STAINLESS STEEL GRID FOR PASTRY
- GRILLE EN ACIER INOX POUR PÂTISSERIE
- ABLAGE ROST AUS EDELSTAHL FÜR GEBÄCK

**KLED**

Cod. 06290440



- LUCE LED (1 PZ.)
- LED LIGHT (1 PC.)
- LED SUPÉRIEUR ( 1 PC.)
- LED-LICHT (1 ST.)

**KRU**


Cod. 06290460

 mm 135 h

- KIT RUOTE (2 CON FRENO)
- SET OF CASTORS (2 WITH BREAK)
- SÉRIE DE ROULETTES ( 2 AVEC FREIN )
- KIT LAUFROLLEN (2 MIT BREMSE)

**VPAS130**


Cod. 06290490

 mm 600 x 400 x h 130

- BACINELLA IN POLIETILENE
- POLYRTHYLENE TRAY
- BAC EN POLYÉTHYLÈNE
- POLYETHYLEN-BEHÄLTER

**VPAS70**

Cod. 06290500

 mm 600 x 400 X h 70

- BACINELLA IN POLIETILENE
- POLYRTHYLENE TRAY
- BAC EN POLYÉTHYLÈNE
- POLYETHYLEN-BEHÄLTER

# TAVOLI REFRIGERATI

REFRIGERATED COUNTERS



0/+8°C  
-2/+8°C

-18/-22°C

60  
mm

CFC  
HCFC  
FREE

CE



Il tavolo refrigerato è uno strumento fondamentale per ogni attività di ristorazione, che consente di conservare al meglio gli ingredienti e gli alimenti che devono essere costantemente a portata di mano.

Berto's propone 70 modelli di tavoli refrigerati e congelatori per la ristorazione, con capacità da 96 a 384 L e una larghezza da 820 a 2200 mm. I consumi ridotti e la qualità di conservazione li rendono adatti ad ogni cucina.

**Un'ampia gamma per permettervi di scegliere il prodotto che meglio asseconda il tipo di lavorazione nella vostra cucina professionale: tavoli senza piano, tavoli con piano raggiato, con alzata di 100 mm, con porte o cassetti.**

The refrigerated counter is a fundamental tool for every restaurant activity; it allows a better preservation of the ingredients and foods that must be constantly at hand.

Berto's offers 70 models of refrigerated counters and freezers for restaurants, with capacities from 96 to 384 L, and a width from 820 to 2200 mm. The reduced consumption and the quality of food preservation make them suitable for any kitchen.

**Our wide range of products allows you to choose the product that best suits the type of processing in your professional kitchen: refrigerated counters without a worktop, refrigerated counters with rounded edges, with 100 mm backsplash, equipped with doors or drawers.**

La table réfrigérée est un outil fondamental pour toute activité de restauration, qui permet de mieux conserver les ingrédients et les aliments qui doivent être constamment à portée de main. Berto's propose 70 modèles de tables réfrigérées et de congélateurs pour la restauration, avec des capacités de 96 à 384 L, et une largeur de 820 à 2200 mm. La consommation d'énergie réduite et la qualité de conservation les rendent adaptés à n'importe quelle cuisine.

**Une large gamme pour vous permettre de choisir le produit qui convient le mieux au type de traitement dans votre cuisine professionnelle : tables sans plan de travail, tables avec plan de travail aux bords arrondis, avec joint hauteur 100 mm, avec portes ou tiroirs.**



Der gekühlte Tisch ist ein grundlegendes Werkzeug für jede Tätigkeit in der Gastronomie, die es möglich macht, die Zutaten und Lebensmittel, die konstant griffbereit sein müssen, perfekt aufzubewahren.

Berto's bietet 70 Modelle von gekühlten Tischen und Tiefkühltruhen für die Gastronomie, mit einer Kapazität zwischen 96 und 384 L und mit einer Breite zwischen 820 und 2200 mm. Der geringe Verbrauch und die Aufbewahrungsqualität machen sie für jede Küche geeignet.

**Eine umfangreiche Palette ermöglicht die Auswahl des Produkts, das am besten dem Verarbeitungstyp in Ihrer professionellen Küche entspricht: Tische ohne Arbeitsfläche, Tische mit Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten, mit 100 mm Erhöhung, mit Türen oder Schubladen.**





Nei tavoli refrigerati è possibile posizionare il motore a destra o sinistra.

Il pannello di controllo digitale permette di regolare in modo preciso la temperatura di esercizio.

The motor of the refrigerated prep tables can be installed on the right or left-hand side.

The digital control panel allows the precise adjustment of the operating temperature.

Dans les tables réfrigérées, le moteur peut être positionné à droite ou à gauche.

Le panneau de commande numérique vous permet de régler avec précision la température de fonctionnement.

Bei den Kühltischen kann der Motor rechts oder links positioniert werden.

Über das digitale Steuerpaneel kann die Betriebstemperatur präzise eingestellt werden.



**BERTO'S**

# TAVOLI REFRIGERATI


## REFRIGERATED COUNTERS


### COU94TNP


cod. 06600000

 0/+8°C

 96 L

 230 V / 50 Hz - 215 W - 416 kWh / year

 cm 94 x 70 x h 90

 98 kg



### COU94TNPR - COD. 06600010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010


- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C


### COU94TNPA


cod. 06600020

 0/+8°C

 96 L

 230 V / 50 Hz - 215 W - 416 kWh / year

 cm 94 x 70 x h 90

 98 kg



### COU94TNPRA - COD. 06600030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010


- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C


### COU94TN


cod. 06600040

 0/+8°C

 96 L

 230 V / 50 Hz - 215 W - 438 kWh / year

 cm 94 x 70 x h 86

 98 kg



#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C



### COU94BTP

cod. 06605000

**D** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 96 L

⚡ 230 V / 50 Hz - 240 W - 2044 kWh / year

📏 cm 94 x 70 x h 90

🏋️ 98 kg



### COU94BTPR - COD. 06605010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COU94BTPA

cod. 06605020

**D** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 96 L

⚡ 230 V / 50 Hz - 240 W - 2044 kWh / year

📏 cm 94 x 70 x h 90

🏋️ 98 kg



### COU94TNPRA - COD. 06605030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COU94BT

cod. 06605040

**E** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 96 L

⚡ 230 V / 50 Hz - 240 W - 2248 kWh / year

📏 cm 94 x 70 x h 86

🏋️ 98 kg



# TAVOLI REFRIGERATI

## REFRIGERATED COUNTERS

### SMART MODELS

#### COUSM82TNP

cod. 06610000

**A** 0/+8°C

96 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 416 kWh / year

cm 82 x 70 x h 90

88 kg



#### COUSM82TNPR - COD. 06610010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

#### COUSM82TNPA

cod. 06610020

**A** 0/+8°C

96 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 416 kWh / year

cm 82 x 70 x h 90

88 kg



#### COUSM82TNPRA - COD. 06610030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

#### COUSM82TN

cod. 06610040

**A** 0/+8°C

96 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 438 kWh / year

cm 82 x 70 x h 86

88 kg



#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C





## SMART MODELS

### COUSM82BTP

cod. 06615000

**D** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

96 L

230 V / 50 Hz - 240 W - 2044 kWh / year

cm 82 x 70 x h 90

88 kg



### COUSM82BTPR - COD. 06615010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COUSM82BTPA

cod. 06615020

**D** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

96 L

230 V / 50 Hz - 240 W - 2044 kWh / year

cm 82 x 70 x h 90

88 kg



### COUSM82BTpra - COD. 06615030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COUSM82BT

cod. 06615040

**E** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

96 L

230 V / 50 Hz - 240 W - 2248 kWh / year

cm 82 x 70 x h 86

88 kg




# TAVOLI REFRIGERATI


## REFRIGERATED COUNTERS


### COU128TNP

cod. 06620000

**A**  0/+8°C

 192 L

 230 V / 50 Hz - 215 W - 449 kWh / year

 cm 128 x 70 x h 90

 107 kg



### COU128TNPR - COD. 06620010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL


##### V-2+8COU - COD. 06690010


- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C


### COU128TNPA

cod. 06620020

**A**  0/+8°C

 192 L

 230 V / 50 Hz - 215 W - 449 kWh / year

 cm 128 x 70 x h 90

 107 kg



### COU128TNPRA - COD. 06620030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL


##### V-2+8COU - COD. 06690010


- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C


### COU128TN


cod. 06620040

**A**  0/+8°C

 192 L

 230 V / 50 Hz - 215 W - 475 kWh / year

 cm 128 x 70 x h 86

 107 kg



#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

### COU128BTP

cod. 06625000

**D** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 192 L

🔌 230 V / 50 Hz - 490 W - 2555 kWh / year

📏 cm 128 x 70 x h 90

🏷️ 107 kg



### COU128BTPR - COD. 06625010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COU128BTPA

cod. 06625020

**D** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 192 L

🔌 230 V / 50 Hz - 490 W - 2555 kWh / year

📏 cm 128 x 70 x h 90

🏷️ 107 kg



### COU128BTPA - COD. 06625030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COU128BT

cod. 06625040

**E** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 192 L

🔌 230 V / 50 Hz - 490 W - 2774 kWh / year

📏 cm 128 x 70 x h 86

🏷️ 107 kg



# TAVOLI REFRIGERATI

## REFRIGERATED COUNTERS

### SMART MODELS

#### COUSM116TNP

cod. 06630000

**A** 0/+8°C

192 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 449 kWh / year

cm 116 x 70 x h 90

97 kg



#### COUSM116TNPR - COD. 06630010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

#### COUSM116TNPA

cod. 06630020

**A** 0/+8°C

192 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 449 kWh / year

cm 116 x 70 x h 90

97 kg



#### COUSM116TNPRA - COD. 06630030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

#### COUSM116TN

cod. 06630040

**A** 0/+8°C

192 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 475 kWh / year

cm 116 x 70 x h 86

97 kg



#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C



## SMART MODELS

### COUSM116BTP

cod. 06635000

**D** -18/-22°C

192 L

230 V / 50 Hz - 490 W - 2555 kWh / year

cm 116 x 70 x h 90

97 kg



### COUSM116BTPR - COD. 06635010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COUSM116BTPA

cod. 06635020

**D** -18/-22°C

192 L

230 V / 50 Hz - 490 W - 2555 kWh / year

cm 116 x 70 x h 90

97 kg



### COUSM116BTBRA - COD. 06635030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COUSM116BT

cod. 06635040

**E** -18/-22°C

192 L

230 V / 50 Hz - 490 W - 2774 kWh / year

cm 116 x 70 x h 86

97 kg



# TAVOLI REFRIGERATI

## REFRIGERATED COUNTERS

### COU174TNP

cod. 06640000

**A** 0/+8°C

288 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 548 kWh / year

cm 174 x 70 x h 90

132 kg



### COU174TNPR - COD. 06640010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

### COU174TNPA

cod. 06640020

**A** 0/+8°C

288 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 548 kWh / year

cm 174 x 70 x h 90

132 kg



### COU174TNPRA - COD. 06640030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

### COU174TN

cod. 06640040

**A** 0/+8°C

288 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 577 kWh / year

cm 174 x 70 x h 86

132 kg



#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C



### COU174BTP

cod. 06645040

**E** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 288 L

⚡ 230 V / 50 Hz - 570 W - 3376 kWh / year

📏 cm 174 x 70 x h 90

🏋️ 132 kg



### COU174BTPR - COD. 06645010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COU174BTPA

cod. 06645020

**E** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 288 L

⚡ 230 V / 50 Hz - 570 W - 3376 kWh / year

📏 cm 174 x 70 x h 90

🏋️ 132 kg



### COU174BTPRA - COD. 06645030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COU174BT

cod. 06645000

**E** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 288 L

⚡ 230 V / 50 Hz - 570 W - 3444 kWh / year

📏 cm 174 x 70 x h 86

🏋️ 132 kg



# TAVOLI REFRIGERATI

## REFRIGERATED COUNTERS

### SMART MODELS

#### COUSM162TNP

cod. 06650000

**A** 0/+8°C

288 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 548 kWh / year

cm 162 x 70 x h 90

122 kg



#### COUSM162TNPR - COD. 06650010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

#### COUSM162TNPA

cod. 06650020

**A** 0/+8°C

288 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 548 kWh / year

cm 162 x 70 x h 90

122 kg



#### COUSM162TNPRA - COD. 06650030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

#### COUSM162TN

cod. 06650040

**A** 0/+8°C

288 L

230 V / 50 Hz - 215 W - 577 kWh / year

cm 162 x 70 x h 86

122 kg



#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C





## SMART MODELS

### COUSM208TNP

cod. 06670000

**B** 0/+8°C

384 L

230 V / 50 Hz - 328 W - 694 kWh / year

cm 208 x 70 x h 90

145 kg



### COUSM208TNPR - COD. 06670010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

### COUSM208TNPA

cod. 06670020

**B** 0/+8°C

384 L

230 V / 50 Hz - 328 W - 694 kWh / year

cm 208 x 70 x h 90

145 kg



### COUSM208TNPRA - COD. 06670030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

### COUSM208TN

cod. 06670040

**B** 0/+8°C

384 L

230 V / 50 Hz - 328 W - 730 kWh / year

cm 208 x 70 x h 86

145 kg



#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

# TAVOLI REFRIGERATI

## REFRIGERATED COUNTERS

### COU220TNP

cod. 06660000

**B** 0/+8°C

384 L

230 V / 50 Hz - 328 W - 694 kWh / year

cm 220 x 70 x h 90

155 kg



### COU220TNPR - COD. 06660010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

### COU220TNPA

cod. 06660020

**B** 0/+8°C

384 L

230 V / 50 Hz - 328 W - 694 kWh / year

cm 220 x 70 x h 90

155 kg



### COU220TNPRA - COD. 06660030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C

### COU220TN

cod. 06660040

**B** 0/+8°C

384 L

230 V / 50 Hz - 328 W - 730 kWh / year

cm 220 x 70 x h 86

155 kg



#### OPTIONAL

##### V-2+8COU - COD. 06690010

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2 /+8 °C
- WORKING TEMPERATURE -2 /+8 °C
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT -2 /+8 °C
- KÜHLBETRIEBSTEMPERATUR -2 /+8 °C



### COU220BTP

cod. 06665000

**E** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 384 L

⚡ 230 V / 50 Hz - 750 W - 3760 kWh / year

📏 cm 220 x 70 x h 90

🏋️ 155 kg



### COU220BTPR - COD. 06665010

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COU220BTPA

cod. 06665020

**E** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 384 L

⚡ 230 V / 50 Hz - 750 W - 3760 kWh / year

📏 cm 220 x 70 x h 90

🏋️ 155 kg



### COU220BTPRA - COD. 06665030

- VERSIONE CON PIANO DI LAVORO RAGGIATO
- WORKTOP VERSION WITH ROUNDED EDGES
- VERSION AVEC PLAN DE TRAVAIL AUX BORDS ARRONDIS
- ARBEITSPLETTENVERSION MIT ABGERUNDETEN KANTEN

### COU220BT

cod. 06665040

**E** ❄️ 🌡️ -18/-22°C

📏 384 L

⚡ 230 V / 50 Hz - 750 W - 3906 kWh / year

📏 cm 220 x 70 x h 86

🏋️ 155 kg



# ACCESSORI

## ACCESSORIES

### TAVOLI - COUNTERS

#### GRPISF

Cod. 37814600

mm 530 x 325



- GRIGLIA IN POLIETILENE GN 2/1
- POLYETHYLENE GRID GN 2/1
- GRILLE POLYÉTHYLÈNE GN 2/1
- POLYETHYLEN-ROST GN 2/1

#### GRINOXSF

Cod. 37814700

mm 530 x 325



- GRIGLIA IN ACCIAIO INOX GN 2/1
- STAINLESS STEEL GRID GN 2/1
- GRILLE EN ACIER INOX GN 2/1
- ABLAGE ROST AUS EDELSTAHL GN 2/1

#### GUCOU

Cod. 06690130

mm 542 l



- COPPIA GUIDE IN ACCIAIO INOX A "U"
- STAINLESS STEEL COUPLE OF RUNNERS "U"
- COUPLE GLISSIÈRES EN ACIER INOX À "U"
- PAAR "U" FÜHRUNGSSCHINEN AUS CNS

#### K4RCOU

Cod. 06690040

mm 135 h



- KIT 4 RUOTE
- SET OF 4 CASTORS
- KIT 4 ROULETTES
- KIT 4 ROLLEN

#### SPCOU

Cod. 06690030



- SERRATURA PORTA CON CHIAVI
- LOCK WITH KEYS
- SERRARE À CLEF
- SCHLÖSSER

#### C1NCOU

Cod. 06690050



- CASSETTO NEUTRO (non installabile per modelli SM)
- NEUTRAL DRAWER (not installable on SM models)
- TIROIR NEUTRE (non installable sur les modèles SM)
- SCHUBLADE (nicht installierbar auf SM-Modellen)

#### VLCOU

Cod. 06690120

mm 340 x 340 x h 200  
LENGTH TOT + 60 mm



- VASCA-LAVELLO SOPRA IL VANO MOTORE (non installabile su modelli SM)
- SINK ABOVE THE UNIT (not installable on SM models)
- ÉVIER SUR COMPARTIMENT MOTEUR (non installable sur les modèles SM)
- WASCHEBECKEN OBERHALB DES MOTORS (nicht installierbar auf SM-Modellen)

**C2MCOU**

Cod. 06690090

1/2 + 1/2



- 2 CASSETTI
- 2 DRAWERS
- 2 TIROIRS
- 2 SCHUBLADEN

**C2TCOU**

Cod. 06690100

1/3 + 2/3



- 2 CASSETTI
- 2 DRAWERS
- 2 TIROIRS
- 2 SCHUBLADEN

**C3TCOU**

Cod. 06690110

1/3 + 1/3 + 1/3

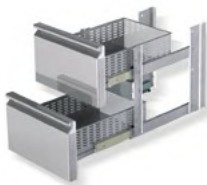


- 3 CASSETTI
- 3 DRAWERS
- 3 TIROIRS
- 3 SCHUBLADEN

**K2CMCOU**

Cod. 06690060

1/2 + 1/2

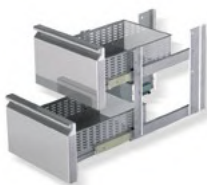


- KIT CASSETTIERA A PARTE
- SPARE DRAWERS' KIT
- BLOC TIROIRS DÉTACHÉ
- KIT LADENSTOCK SEPARAT

**K2CTCOU**

Cod. 06690070

1/3 + 2/3



- KIT CASSETTIERA A PARTE
- SPARE DRAWERS' KIT
- BLOC TIROIRS DÉTACHÉ
- KIT LADENSTOCK SEPARAT

**K3CTCOU**

Cod. 06690080

1/3 + 1/3 + 1/3



- KIT CASSETTIERA A PARTE
- SPARE DRAWERS' KIT
- BLOC TIROIRS DÉTACHÉ
- KIT LADENSTOCK SEPARAT

**PVCOU**

Cod. 06690140




- PORTA A VETRO ED ILLUMINAZIONE VANO A LED  
(solo nelle versioni 0/+8 °C e -2/+8 °C)
- GLASS DOOR AND SPACE LED LIGHTING  
(only on 0/+8 °C and -2/+8 °C versions)
- PORTE VITRÉE ET ECLAIRANCE ESPACE À LED  
(seulement pour les versions 0/+8 °C et -2/+8 °C)
- GLASTÜR UND LED-LICHT FACHBELEUCHTUNG  
(Nur für 0/+8 °C und -2/+8 °C Kühlungsausführung)


# BASI REFRIGERATE

REFRIGERATED BASES



 -2 / +10 °C

 -15 / -18 °C

 60 mm

 CFC  
HCFC  
FREE

 CE



Le basi refrigerate sono attrezzature adatte per sostenere elementi di cottura da banco, per realizzare una cucina versatile e personalizzata e consentono di conservare al meglio gli ingredienti e gli alimenti che devono essere costantemente a portata di mano. Le pareti in acciaio Inox hanno uno spessore di isolamento di 60 mm.

Berto's propone 10 modelli di basi per la ristorazione, con capacità da 86 a 270 L e una larghezza da 1200 a 2200 mm e possono avere porte, cassetti o cassettoni; le dimensioni delle griglie interne sono 1/1 GN.

I consumi ridotti e la qualità di conservazione li rendono adatti ad ogni cucina. Tutte le basi sono dotate di un sistema automatico per lo sbrinamento e lo smaltimento dell'acqua di condensa. Il pannello di controllo digitale permette di regolare in modo preciso la temperatura di esercizio, da -2/+10 °C, oppure da -15/-18 °C.

The refrigerated bases are suitable to support different cooking units, create a versatile and personalized kitchen, and allow a better preservation of the ingredients and foods that must be constantly at hand. The stainless steel walls have an insulation thickness of 60 mm.

Berto's offers 10 models of catering refrigerated bases, with capacities from 86 to 270 L, and a width from 1200 to 2200 mm, and they can have doors, drawers or large drawers; the dimensions of the internal grids are 1/1 GN.

The reduced consumption and the quality of preservation make them suitable for any kitchen. All the bases are equipped with an automatic system for defrosting and the disposal of condensate water.

The digital control panel allows the precise adjustment of the operating temperature, from -2/+ 10 °C or from -15/-18 °C.

Les bases réfrigérées sont des équipements adaptés pour accueillir les appareils à poser, pour créer une cuisine polyvalente et personnalisée, et elles permettent de mieux conserver les ingrédients et les aliments qui doivent être constamment à portée de main. Les parois en acier inoxydable ont une épaisseur d'isolation de 60 mm.

Berto's propose 10 modèles de bases pour la restauration, avec des capacités de 86 à 270 L, et une largeur de 1200 à 2200 mm, et elles peuvent avoir des portes, des tiroirs ou de grands tiroirs ; les dimensions des grilles internes sont 1/1 GN.



La consommation réduite et la qualité de conservation les rendent adaptés à n'importe quelle cuisine. Toutes les bases sont équipées d'un système automatique de dégivrage et d'évacuation de l'eau de condensation.

Le panneau de commande numérique permet de régler avec précision la température de fonctionnement, de -2 / + 10 °C, ou de -15 / -18 °C.

Die gekühlten Unterschränke sind geeignete Ausstattungen, auf denen andere Tischgeräte positioniert werden können, um eine vielseitige und personalisierte Küche zu gestalten, und sie ermöglichen die perfekte Aufbewahrung der Zutaten und Lebensmittel, die konstant griffbereit sein müssen. Die Wände aus Edelstahl haben eine 60 mm dicke Isolierung.

Berto's bietet 10 Basismodelle für die Gastronomie, mit einer Kapazität zwischen 86 und 270 L und mit einer Breite zwischen 1200 und 2200 mm; sie können Türen, Schubladen oder Schubkästen haben; die Innengitter haben eine Größe von 1/1 GN.

Der geringe Verbrauch und die Aufbewahrungsqualität machen sie für jede Küche geeignet. Alle Unterschränke sind mit einem automatischen System zum Abtauen und zur Ableitung des Kondenswassers ausgestattet.

Über das digitale Steuerpaneel kann präzise die Betriebstemperatur zwischen -2/+10 °C oder -15/-18 °C eingestellt werden.

**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS

# BASI REFRIGERATE

## REFRIGERATED BASES



### FOR 900 SERIE

#### 9SF2P120

cod. 13385500

**A** -2/+10°C

86 L

230 V / 50 Hz - 350 W - 457 kWh / year

cm 120 x 75 x h 61

95 kg



#### 9SC2P120

cod. 13385700

**C** -15/-18°C

86 L

230 V / 50 Hz - 740 W - 2015 kWh / year

cm 120 x 75 x h 61

95 kg



#### 9SF3P160

cod. 13386500

**A** -2/+10°C

130 L

230 V / 50 Hz - 350 W - 642 kWh / year

cm 160 x 75 x h 61

121 kg



#### 9SC3P160

cod. 13386700

**C** -15/-18°C

130 L

230 V / 50 Hz - 740 W - 2688 kWh / year

cm 160 x 75 x h 61

121 kg



#### 9SF4P220

cod. 13388100

**C** -2/+10°C

270 L

230 V / 50 Hz - 350 W - 935 kWh / year

cm 220 x 75 x h 61

148 kg







## FOR 700 SERIE

### 7SF2P120

cod. 18385500

**A** -2/+10°C

86 L

230 V / 50 Hz - 350 W - 457 kWh / year

cm 120 x 63 x h 61

90 kg



### 7SC2P120

cod. 18385700

**C** -15/-18°C

86 L

230 V / 50 Hz - 740 W - 2015 kWh / year

cm 120 x 63 x h 61

90 kg



### 7SF3P160

cod. 18386500

**A** -2/+10°C

130 L

230 V / 50 Hz - 350 W - 642 kWh / year

cm 160 x 63 x h 61

115 kg



### 7SC3P160

cod. 18386700

**C** -15/-18°C

130 L

230 V / 50 Hz - 740 W - 2688 kWh / year

cm 160 x 63 x h 61

115 kg



### 7SF4P220

cod. 18388100

**C** -2/+10°C

270 L

230 V / 50 Hz - 350 W - 935 kWh / year

cm 220 x 63 x h 61

140 kg



**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS

# ACCESSORI

## ACCESSORIES

### BASI - BASES

#### 1CSRB

Cod. 37814200



- CASSETTIERA CON 1 CASSETTO
- BLOCK OF 1 DRAWER
- BLOC DE 1 TIROIR
- KIT LADENSTOCK 1 SCHUBLADE

#### 2CSRB

Cod. 37814000



- CASSETTIERA CON 2 MEZZI CASSETTI
- BLOCK OF 2 TWIN-DRAWERS
- BLOC DES 2 TIROIRS
- KIT LADENSTOCK 2 SCHUBLADEN

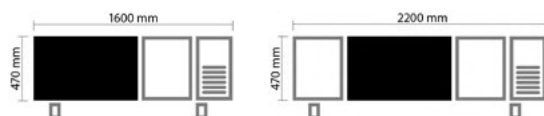
#### 1CDRB

Cod. 37814300



- CASSETTIERA CON 1 CASSETTO DOPPIO
- BLOCK OF 1 DOUBLE DRAWER
- MEUBLE AVEC 1 TIROIR DOUBLE
- SCHUBLADENSCHRANK MIT 1 DOPPELTEN SCHUBLADE

combinazioni possibili  
possible combinations  
combinaisons possibles  
möglichen Kombinationen



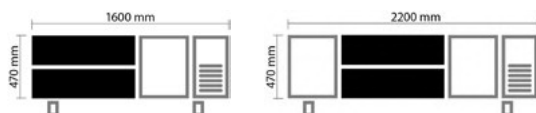
#### 2CDRB

Cod. 37814100



- CASSETTIERA CON 2 CASSETTI DOPPI
- BLOCK OF 2 DOUBLE DRAWERS
- MEUBLE AVEC 2 TIROIRS DOUBLES
- SCHUBLADENSCHRANK MIT 2 DOPPELTEN SCHUBLADE

combinazioni possibili  
possible combinations  
combinaisons possibles  
möglichen Kombinationen



**K4RU**

Cod. 06290310

 mm 108 h

- KIT 4 RUOTE
- SET OF 4 CASTORS
- KIT 4 ROULETTES
- KIT 4 ROLLEN

**K6RU**


Cod. 06290400

 mm 108 h

- KIT 6 RUOTE
- SET OF 6 CASTORS
- KIT 6 ROULETTES
- KIT 6 ROLLEN

**GRPISF**


Cod. 37814600

 mm 530 x 325

- GRIGLIA IN POLIETILENE GN 1/1
- POLYETHYLENE GRID GN 1/1
- GRILLE POLYÉTHYLÈNE GN 1/1
- POLYETHYLEN-ROST GN 1/1

**GRINOXSF**

Cod. 37814700

 mm 530 x 325

- GRIGLIA IN ACCIAIO INOX GN 1/1
- STAINLESS STEEL GRID GN 1/1
- GRILLE EN ACIER INOX GN 1/1
- ABLAGE ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

**GUUSF**

Cod. 37814800



- COPPIA GUIDE IN ACCIAIO INOX A "U"
- STAINLESS STEEL COUPLE OF RUNNERS "U"
- COUPLE GLISSIÈRES EN ACIER INOX À "U"
- PAAR "U" FÜHRUNGSSCHIENEN AUS CNS

# DOWNLOAD

STAY UP-TO-DATE



Le schede tecniche aggiornate di ogni prodotto sono disponibili sul nostro sito [www.bertos.com](http://www.bertos.com)

The updated technical charts of each product are available at our website [www.bertos.com](http://www.bertos.com)

Les fiches techniques mises à jour de tous les produits sont disponibles sur notre site internet [www.bertos.com](http://www.bertos.com)

Die aktualisierten technischen Datenblätter der einzelnen Produkte sind auf unserer Website [www.bertos.com](http://www.bertos.com)



**BERTO'S**  
CHEF SOLUTIONS



La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

---

The manufacturer does not assume responsibility for any errors or inaccuracies in this catalogue. The manufacturer reserves the right to make any technical or commercial modifications to the products at any time and without prior notice.

---

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes contenues dans le présent catalogue et il se réserve le droit d'apporter à ses produits, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour n'importe quelle exigence de caractère technique ou commercial.

---

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog und behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an seinen Produkten durchzuführen, die aus technischen oder kommerziellen Gründen erforderlich sein sollten.

# BERTOS

## CHEF SOLUTIONS

Viale Spagna, 12  
35020 Tribano (PD) Italy  
T +39 049 95 88 700  
F +39 049 95 88 799  
bertos@bertos.com  
[www.bertos.com](http://www.bertos.com)

